



VIÑEDOS
**TORREÓN
DE
PAREDES**
RENGO CHILE

Pinot Noir Reserva Privada 2007

Vino tinto elegante y sugerente

D.O.:	Rengo – Valle del Alto Cachapoal, CHILE	
Variedad:	95% Pinot Noir 5% Syrah	
Alcohol:	14,0 %	
Acidez Total:	3,7 g/L (H ₂ SO ₄)	
pH:	3,37	Embotellación: 04/Julio/2008
Azúcar Residual:	2,3 g/L	Botellas envasadas: 4.500



NOTAS DE CATA

Este vino exhibe un color rojo brillante. Su elegante nariz resalta aromas a cerezas maduras, granada con sutiles notas a cacao y fumé. En boca es un vino gordo, carnoso, complejo con acidez fresca y taninos gratos que otorgan una elegante estructura. Su final es largo con notas a frutos rojos, vainilla, chocolate y confites. Es un vino de alto potencial de crianza en botella.

VIÑEDO

Dentro del Valle Central de Chile está localizado el Valle del Cachapoal, región vitivinícola de gran historia en Chile. En este valle y al pie de la Cordillera de los Andes está situada la ciudad de Rengo que recibe el aire frío de las altas cumbres nevadas de los Andes. Los viñedos de Torreón de Paredes se encuentran al este de esta ciudad, en el Alto Cachapoal, sobre suelos aluviales y pedregosos, flanqueado por la grandiosa Cordillera, la cual no solo le da a nuestra bodega un sensacional telón de fondo sino también crea un fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche, dando como resultado frutos concentrados, sanos y de una perfecta acidez natural.

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2006-2007 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera con temperaturas que fueron subiendo con el transcurso de la estación. El verano se vio interrumpido con una lluvia temprana en el mes de Febrero, y terminando con un clima seco hasta avanzando el otoño que otorgó un gran potencial de maduración para los cepajes tintos como blancos.

VINIFICACION Y CRIANZA

Para nuestra primera edición del Pinot Noir Reserva Privada 2007, se seleccionó cuidadosamente las mejores uvas de nuestros viñedos plantados al pie de la cordillera de los Andes, en el Fundo "Don Amado" en Chanqueahue. Su recolección se realizó a mano a comienzo del mes de marzo, en su óptima condición sanitaria y de madurez. Luego de eliminar en una mesa de selección todo tipo de hojas, tallos y granos verdes para fortalecer los caracteres frutales, las uvas maceraron a baja temperatura por 72 hrs., su fermentación se desarrolló en cubas de acero inoxidable a temperaturas entre 23° y 25°C con el fin de extraer el máximo de color y sabor. Luego de finalizar el proceso de fermentación, el vino permaneció 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente se realizó una mezcla de 5% de Syrah maduro, sin crianza en barrica, para elevar el potencial del vino final. La clarificación ocurrió naturalmente durante el proceso de crianza.